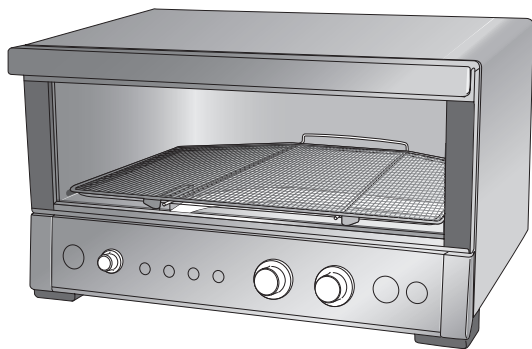
取扱説明書
オーブン＆トースター
品番　SK-WQ3

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

保証書付（裏表紙）

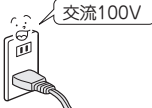
お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書」（保証書付）をよくお読みのうえ正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

もくじ

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（　　）内の記号が色記号です。

安全上のご注意　必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

⚠ 警告 ： 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠ 注意 ： 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

⃠ は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止　 分解禁止　 接触禁止 水ぬれ禁止　ぬれ手禁止
● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う　 さし込みプラグを抜く

⚠ 警告

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない

感電やけがをすることがあります。

電源は、100V専用コンセントを使用する

感電や火災の原因になります。

カーテンなど可燃物の近くで使用しない

火災のおそれがあります。

さし込みプラグの刃および刃の取り付け面にほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実にさし込む

ほこりが付着、さし込み不完全な場合は感電や火災の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む

感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

受皿に油を入れて使わない

火災のおそれがあります。

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。

電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなど）。

電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買い上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

⚠ 注　意

さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火を防ぐためです。

必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する

取りはずしたまま使用すると、火災の原因になります。

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理をすると発煙や発火のおそれがあります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源を「切」にし、さし込みプラグを抜く

火災の原因になります。
炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。またガラスが割れることがありますので水をかけないでください。

使用時以外は、さし込みプラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。

使用中や使用直後は金属部やガラスまどにふれない

高温ですのでやけどをすることがあります。

調理以外の目的で使用しない

火災・やけどの原因になります。

生の肉･魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものを受皿なしで加熱しない

調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。アルミホイルを使用していても油のもれることがあるので、必ず受皿にのせてください。

使用中は、本体から離れない

加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりすることがあります。
必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因となります。

壁や家具の近くで使わない

本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め変色・変形の原因になります。

必要以上に加熱しない

過熱により発火することがあります。
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない

本体や物が変形・変質し、火災の原因になります。

バターやジャムを塗ったパンを焼かない

パンが発火することがあります。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない

破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。

お　願　い

- **から焼きはしない**
  故障の原因となります。
- **開けたドアの上に重たい調理物をのせない**
  本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- **紙･プラスチック製など熱に弱い容器を入れない**
  燃えることがあり危険です。
- **アルミホイルをパンくずトレイに敷かない**
  故障の原因となります。
- **本体の天面に受皿や熱に弱い容器などを置いたまま調理しない**
  天面が変色したり、容器が変形します。
- **焼き網や受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない**
  変形や破損するおそれがあります。

各部のなまえ

ドア
ガラスまど
とって
焼き網
（置きかた ➡ 4ページ）
受けだな
電源コード
さし込みプラグ
（交流100V・15A以上のコンセントをご使用ください）
反射カバー
（強い力で変形させないでください。変形するとドアが閉らなくなる可能性があります。）
操作部
タイマーつまみ
温度調節つまみ
パンくずトレイ
（引き出し式）
ヒーター
（上下ヒーターの中央部は熱を少し弱めていますので、あまり赤くなりません）
焼色調節つまみ

操　作　部

電源キー
電源の「入」・「切」に使用します。

とりけしキー
調理を中止するときに使用します。自動メニューの調理を中止するときにも使用します。

（電源ランプ）（自動メニューランプ）（目盛表示ランプ）（スタートランプ）

SANYO SK-WQ3
電源 入／切
焼色調節 淡 濃
1枚 2～3枚 トースト
1枚 2～3枚 冷凍トースト
もち
冷凍ピザ
80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 温度調節
5 10 15 20 25 30 タイマー
スタート
とりけし
▼パンくずトレイ

焼色調節つまみ
調理物の焼き色を選べます。

自動メニューキー
トーストの枚数選択は同じキーを2度押しします。

温度調節つまみ

タイマーつまみ
つまみをまわしてスタートキーを押すと合わせた範囲の目盛表示ランプが点灯し、時間の経過とともにランプが移動して残り時間の目安をお知らせします。

スタートキー
温度と調理時間を設定してから押すと加熱が始ります。

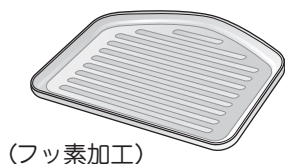
自動メニュー操作部　　タイマーメニュー操作部

付属品

受皿（1枚）

- 汁や油のでるものを料理する時は、必ず使用してください。表面のフッ素加工は調理物をこびりつきにくくします。

（フッ素加工）

お願い

焼き網や受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない
変形や破損する恐れがあります。

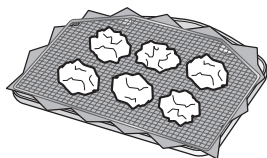
自動メニューキーの動作

トースト	冷凍トースト	もち	冷凍ピザ
1300W	1000W相当	1300W（240℃制御）	1300W（220℃制御）
上下ヒーターとも強火です。	上下ヒーターが、ついたり消えたりします。	上下ヒーターが、ついたり消えたりしながら240℃で庫内の温度調節を行います。	上下ヒーターが、ついたり消えたりしながら220℃で庫内の温度調節を行います。

●焼き網と受皿は調理方法に合わせて受けだなにセットしてください。

ヘルシーこんがりネット
（焼き網）

トーストは焼きむらをおさえて両面こんがり仕上げます。
フライも余分な油を落としてカラッとヘルシーに仕上げます。

焼き網＋受皿

アルミホイルを敷いた受皿の上に焼き網をのせ､その上に調理物を置く。

使用例：フライのあたため
冷凍フライ

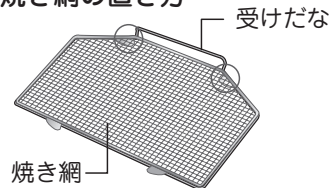
受　皿

＊受けだなに受皿を直接載せて使用する場合は､受皿が受けだなの奥に当たる位置までセットしてください。

受皿を焼き網の上にのせても使用できます。

使用例：グラタン、
ホイル焼き
ピザ

焼　き　網

＊焼き網の置き方

焼き網の一方のつめ2カ所を受けだな奥側の○の位置にくるように置く。

使用例：トースト、きりもち
ホットドッグ
バターロールのあたため

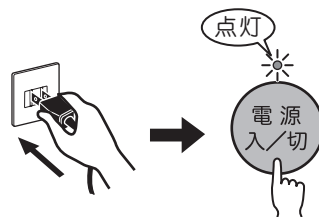
使いかた ① 自動メニュー調理

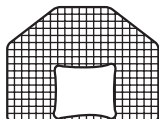
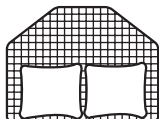
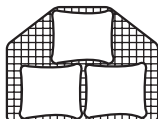
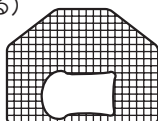
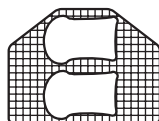
自動メニュー機能の特徴

お好みの焼き色を選んでキーを押すだけでマイコンが調理時間を調節し、上手に焼き上げます。

はじめてご使用になる時は、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

1 さし込みプラグをコンセントにさし込み、電源キーを押す

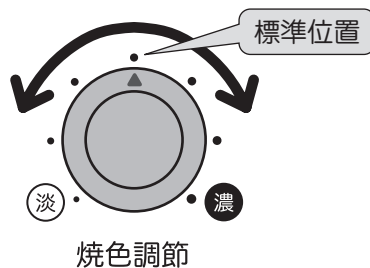
● “ピッ”のお知らせ音とともに「電源ランプ」が**点灯**します。
※電源キーを押さないと他のキーを押しても、選択できません。

2 調理物を入れる

パンの場合 ＊焼き網の前と奥に置く
（中央に置くと裏面が淡く焼けます）

きりもち8個の場合 ＊焼き網に均等に置く

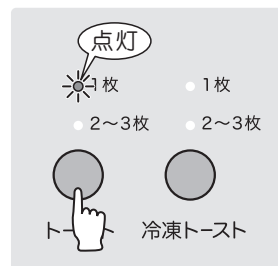
ピザの場合（受皿使用）

＊受皿に均等に置く
（加熱すると受皿が反る場合があります）

3 焼色調節つまみを合わせる

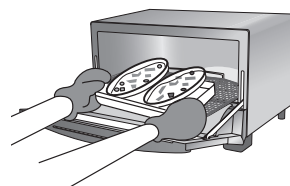
●はじめてご使用になる時は、▲マークを標準位置に合わせてください。
※室温や調理物、パンの種類などで焼き色は多少異なります。

4 自動メニューキーを押す

● 調理物に合わせてキーを押すとランプが**点灯**し、加熱が始ります。
●トーストの枚数選択は、同じキーを2度押しします。
※途中でドアを開けると焼き具合が変わりますので、開けないでください。調理物の水分が水蒸気となって、出ることがあります。
＊設定変更や中止する場合は、☞ **6ページ**の「**こんな時は**」をご覧ください。

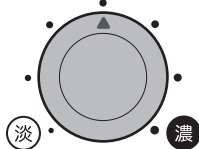
例：トースト1枚を選択した場合

5 調理物を取り出す

- 調理が終了すると“ピーピーピー”と鳴り、自動的にヒーターが切れます。

※調理物を取り出す時は、受皿や調理物などが熱くなっていますので、やけどに充分ご注意ください。特に庫内奥側の調理物を取り出す時は、ドアや庫内が大変熱くなっていますので、手が触れないようご注意ください。

- ご使用後は電源を「切」にし、さし込みプラグをコンセントから抜いてください。
- 持ち運びは、本体が冷めてから行ってください。

※途中でドアを開けると焼具合が変わりますので開けないでください。
※自動トーストキーはトースト専用です。他の調理物は自動トーストでの調理はしないでください。
※自動トーストで調理中は、メニューキー・調理タイマーは使用できません。

焼色調節つまみについて

はじめてご使用になる時は、標準位置に合わせて様子を見て加熱してください。調理物の種類、量、大きさ、等で焼き色が変わりますので、お好みに調節してください。

＊トースト／冷凍トースト

室温やパンの種類、大きさ、厚さなどにより焼き色や焼き時間が変わります。
本品は、6枚切り食パンを標準としています。厚切りパンは上面が少し濃く焼け、薄切りパンは上面が少し淡く焼けます。
糖分の多いパンは少し濃く焼けます。

＊もち

もちは種類、量により焼き色が変わりますので焼色調節つまみで調節してください。
つきたてもちや柔らかいもちは、ふくらみすぎたり焦げ過ぎないように注意してください。

＊ピザ

冷蔵、冷凍の温度や状態、大きさや室温などにより焼き色が変わりますので、焼色調節つまみで調節してください。

冷凍パンを焼く時は

表面の霜を取り除き、凍ったまま入れてください。
ヒーターは上下ともついたり消えたりしながら加熱しますので、常温パンよりも時間がかかります。

こんな時は

●キーを押した後に変更するには

調理メニュー変更は、20秒以内に行ってください。
20秒を越えると変更できませんので、焼き加減を見ながらお好みの焼き色になったら、途中で取り消して調理物を取り出してください。

●途中で中止する時は

取消しキーを押してください。
自動調理、タイマー調理ともに、中止するには取消しキーを押せば取り消しできます。

●焼きむらができる時は

庫内が汚れていると、パンに焼きむらができることがあります。その場合は、焼色調節つまみを濃い方に合わせてください。お手入れはこまめに行ってください。

●食パンの保存方法

冷凍保存すると、風味を損なわず保存できます。乾燥やにおいが付くのを防ぐため、袋などに入れて密封し変形させないようにしてください。

タイマー調理

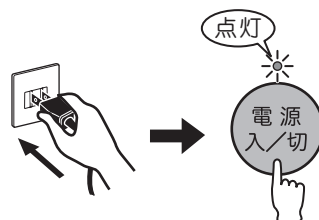
温度調節機能の特徴

調理する食品に合わせて、260℃から80℃まで任意の温度が無段階で選べます。

はじめてご使用になる時は、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

1 さし込みプラグをコンセントにさし込み、電源キーを押す

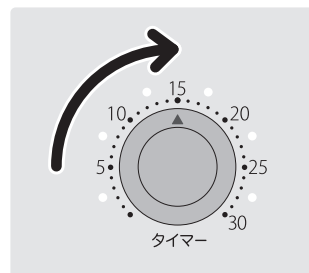
- "ピッ"のお知らせ音とともに「電源ランプ」が**点灯**します。

※電源キーを押さないと他のキーを押しても、選択できません。

2 調理物を入れる

- 調理物は均等に置いてください。加熱すると受皿が反る場合があります。

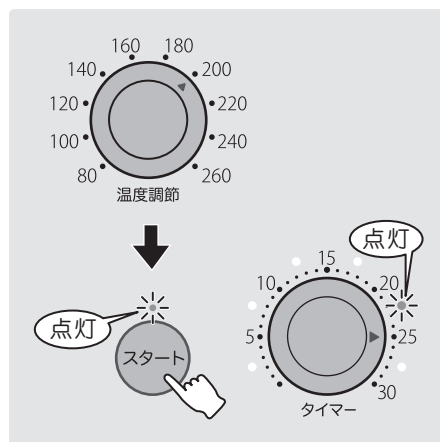
置きかた（4ページの「ヘルシーこんがりネット」をご覧ください）

3 タイマーを合わせる

- タイマーは最大30です。1目盛は1分です。

4 温度を選び、スタートキーを押す

- ☞8ページの「**調理時間の一例**」を参考にしてください。
- 温度調節つまみでお好みの温度に合わせます。
- スタートキーを押すと「スタートランプ」とタイマーを合わせた範囲の「目盛表示ランプ」が**点灯**し、加熱が始ります。

※ランプは時間の経過とともに移動して、残り時間の目安をお知らせします。
（つまみは合わせた位置から移動しません）

- スタート後、タイマーの時間は変更できますが、最大30分までの時間選択しかできません。
30分以上調理する時はタイマーが終了してから、もう一度残り時間を合わせてください。
（例：目盛20の位置で調理時間開始10分経過後、目盛を25の位置に合わせると、10～15のランプが再点灯し、残り15分の加熱を行ないます。合計、25分の加熱時間となります。）

例：温度を200℃　25分にセットした場合

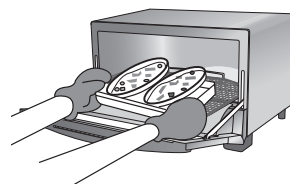
※途中でドアを開けると焼き具合が変わりますので開けないでください。

※調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。

調理物を取り出す

- 調理が終了すると“ピーピーピー”と鳴り、自動的にヒーターが切れます。

※調理物を取り出す時は、受皿や調理物などが熱くなっていますので、やけどに充分ご注意ください。
特に庫内奥側の調理物を取り出す時は、ドアや庫内が大変熱くなっていますので、手が触れないようご注意ください。

- ご使用後は電源を「切」にし、さし込みプラグをコンセントから抜いてください。
- 持ち運びは、本体が冷めてから行ってください。

ワンポイントアドバイス

▶▶▶連続調理をする場合

●調理中は、焼け具合が変わるので、ドアを開けないでください。

▶▶▶アルミホイルの使用

●こげやすいものは調理時間を短めに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせます。

●においの出るものはアルミホイルで包み、受皿にのせると次に調理するものに、においが移りません。

●受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単です。

※加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

▶▶▶市販の冷凍食品を調理する時は

ポイント

「オーブントースター用」を使用

●電子レンジ専用の冷凍食品は発火する恐れがあるので、使用しないでください。

●温度調節をしているためパッケージ記載の調理時間より長くかかることがあります。
焼き色を見ながら調理時間を調節します。

▶▶▶受皿のフッ素加工を傷めないために

●金属製のへら、ナイフ、フォークは使わないでください。
傷がつき、腐食してこびりつきの原因になります。

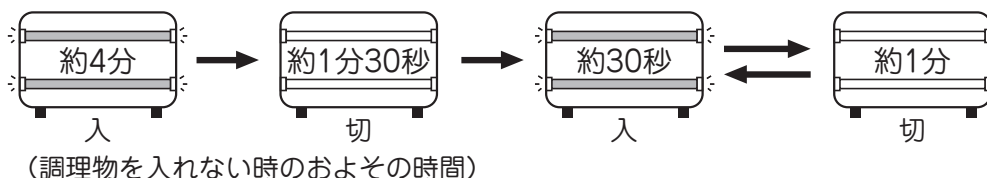
●グラタン皿などの容器類をのせる時は、あらかじめアルミホイルを敷きます。

●ガスコンロなどの直火にかけないできださい。
フッ素加工が損傷し、弱くなります。

※お使いいただいているうちに、熱や水分、水蒸気により多少色むらが出ることがありますが、ご使用の際や衛生面には影響ありませんので、そのまま安心してお使いください。

温度調節機能のはたらきについて

- 本品には温度調節機能が組み込まれていますので、調理途中に自動的にヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。
- ヒーターの入切状態（温度調節260℃、タイマー30分にした場合）

（調理物を入れない時のおよその時間）

冷凍食品の時はヒーターを入切しますので中までしっかりあたためます。
グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって、中までほどよくあたためます。

お料理の例

調理時間は初回の目安です。材料の温度・種類・量・室温などで異なりますので、でき具合を見て加減してください。

温度	お料理例	1回量	調理時間（分）	焼き網 受皿	メモ
260	ピザトースト	1枚	2.5〜3.5	受皿	受皿にアルミホイルを敷く
		2〜3枚	4〜5.5		
240	常温ピザ	1枚	5〜6		大きさ8インチの場合、作りかた➡10ページ（こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる）
	ホイル焼き	2包	11〜13		作りかた ➡ 10ページ
200	冷凍フライ	8個	10.5〜12.5	焼き網+受皿	ワンポイントアドバイスを参照 ➡ 8ページ 受皿にアルミホイルを敷く
	スイートポテト	4個	13〜15	受皿	作りかた ➡ 10ページ
	フライドポテト	200g	13〜15		受皿にアルミホイルを敷く
	えびグラタン	2個	18〜21		作りかた ➡ 10ページ
	アップルパイ	1個	30〜40	焼き網	作りかた ➡ 11ページ
180	ホットドッグ	2本	9〜11		アルミホイルで包む
160	チーズケーキ	1個	30〜40		作りかた ➡ 11ページ
140	クッキー	15個	2.5〜3.5	受皿	受皿にアルミホイルを敷く
	フライのあたため	3個	8〜10	焼き網+受皿	受皿にアルミホイルを敷く こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる
120	スポンジケーキ（直径18cm）	1個	30〜35	焼き網	作りかた ➡ 11ページ
	スポンジケーキ（直径20cm）	1個	35〜40		作りかた ➡ 11ページ
90	ラスク	4個	10〜11		2分間乾燥させる
80	バターロールのあたため	3個	2.5〜3.5		加熱しすぎに注意（こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる）
	クロワッサンのあたため	3個	2.5〜3.5		
	惣菜パン	2個	12〜14		

● 30分以上調理する場合はタイマーが終了してから、もう一度残り時間を合わせてください。

ワンポイントアドバイスをよく読んでから始めてください。

ホイル焼き

温　　度：240℃
焼き時間：11～13分

材料（2包分）

鯛……………………1尾
えび…………………2尾
しめじ………………30g
白ねぎ ……………12cm
ごま油………………少々
酒 …………………少々
しょうゆ……小さじ1/2
塩……………………少々
レモン ……………適量
アルミホイル ……適量

作り方

① 鯛は3枚におろし、塩をふって1時間おいておく。
② えびは頭と背わたをとり、軽く塩をふっておく。
③ しめじはいしづきをとる。
④ 白ねぎは3cmの長さに切る。
⑤ 鯛の皮の部分と白ねぎはガス火で少しこげ目を付けておく。鯛は半分に切る。
⑥ アルミホイルに、ごま油をぬり、えび、鯛、しめじ、白ねぎをのせて、酒、しょうゆをふりかけて包む。
⑦ 受皿にのせて焼く。
⑧ くし切りにしたレモンを添える。

スイート　ポテト

温　　度：200℃
焼き時間：13～15分

材料（直径8cmのアルミケース8個分）（4個/1回）

さつまいも ……350g
A
バター…………40g
砂糖……………70g
卵黄 …………1個分
牛乳 ………大さじ2
バニラオイル……少々
ラム酒……………少々
B
卵黄………1/2個分
水………小さじ1/2

作り方

① さつまいもは皮をむき、ゆでて熱いうちにつぶし、裏ごしにする。
② なべに①とAの材料を入れ、火にかけて練る。バニラオイルとラム酒を加えて更に混ぜる。
③ アルミケースに②を入れ、Bを表面にぬり、受皿に並べて焼く。

ピ　ザ

温　　度：240℃
焼き時間：5～6分

材料（1枚分）

ピザクラスト（18cm）
……………1枚
ベーコン……………2枚
トマト（小）………1/2個
ピザチーズ…………50g
玉ねぎ（小）………1/8個
ピーマン…………1/2個
ピザソース…………40g

作り方

① 玉ねぎは薄く、くし形に切る。ベーコンは、2cmの幅に、トマト、ピーマンは輪切りにする。
② ピザクラストにピザソースをぬり、①の具をのせ、ピザチーズをのせる。
③ 受皿にのせて焼く。

えびグラタン

温　　度：200℃
焼き時間：18～21分

材料（2個分）

マカロニ……………80g
えび…………………6尾
玉ねぎ（小）………1/2個
エリンギ……………30g
塩・こしょう………少々
にんにく……………1片
オリーブ油 ………適量
溶けるチーズ………40g
パン粉………………少々
パセリ（みじん切り）
…………少々

（ホワイトソース）
マーガリン（植物性）
………………20g
薄力粉………………20g
牛乳………………350ml
コンソメ（顆粒）
…………小さじ2
塩、こしょう………少々

作り方

① マカロニは少し硬めに塩ゆでする。
② えびは頭をとり、殻をむき、背ワタをとって、1口大に切る。玉ねぎ、エリンギは薄切りにしておく。
③ フライパンにオリーブ油を入れ、みじん切りのにんにくを加えて熱する。香りが出てきたら玉ねぎを炒め、エリンギを加え、最後にえびを加えてさっと火を通して、塩、こしょうをしておく。
④ フライパンにマーガリンを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しづつ加えて溶きのばしコンソメ、塩、こしょうをする。
⑤ ④に①のマカロニと③を加えて混ぜる。
⑥ グラタン皿に⑤を入れ、溶けるチーズ、パン粉、みじん切りのパセリをのせる。
⑦ 受皿にのせて、表面にこげ色がついて、グツグツしてきたら出来上がり。

お料理の例

アップルパイ

温　　度：200℃
調理時間：30〜40分

材料（直径20cmのパイ皿１個分）

（パイ生地）
薄力粉 ……………100g
強力粉 ……………100g
塩……………………少々
無塩バター ………150g
冷水 ………………90ml
強力粉(打ち粉用)…適量
無塩バター(型用)…適量
卵黄 ………………1個分

（フィリング）
りんご(紅玉)………2個
砂糖…………………80g
シナモン ………小さじ1
レモン汁……大さじ1/2
水…………………100ml

作り方

① ボールに薄力粉・強力粉・塩を入れ、刻んで固く冷やした無塩バターを入れてカードでさらに細かく切り混ぜる。バターが小豆くらいの大きさになったら冷水を少しずつ加えて軽くこね、まとめてラップに包んで冷蔵庫で1時間ねかせる。
② りんごは八つ切りにして皮をむき、いちょう切りにする。鍋にりんご・砂糖・水を入れてふたをし、りんごが透明になるまで煮たら、ふたをとってシナモンとレモン汁を加えて煮詰める。
③ 打ち粉をした台の上で、生地をめん棒で厚さ5mmにのばして3つ折りにし、少し伸ばしてまた3つ折りにしてのばす。
④ パイ皿に型用のバターを塗って、生地の半量をパイ皿よりひと回り大きくのばして敷き、余分な生地は切り落とす。フォークで表面を突いておく。
⑤ ④に②のりんごを並べ、残りの生地をのばして幅1cmのリボン状に切り、格子模様にのせて卵黄をハケで塗る。
⑥ 200℃で5分予熱してから焼き網の上にのせて焼く。

チーズケーキ

温　　度：160℃
調理時間：30〜40分

材料（直径22cmのパイ皿１個分）

（タルト生地）
バター………………50g
砂糖…………………30g
薄力粉 ……………100g
卵(L) ……………1/2個
バニラエッセンス…適量

（中身）
クリームチーズ …200g
生クリーム…………50g
砂糖…………………50g
卵(L) ………………1個
卵黄(L) ……………1個
レモン汁 ………大さじ2
レモンの皮……1/4個分
薄力粉 …………大さじ2

作り方（タルト生地）

① バターをボールに入れ、木しゃもじで白っぽくクリーム状になるまで練り、さらに砂糖、バニラエッセンスを加え混ぜる。
② 卵を割りほぐし、①に少量ずつ加え混ぜ、さらによく混ぜる。
③ ふるった小麦粉を入れ、一つにまるめラップにつつみ、冷蔵庫に30分寝かせる。
④ パイ皿にうすくバターを塗り、③をめん棒でラップの上より3mm程の厚さにのばし、パイ皿に敷きつめる。フォークで空気穴を作り、30分程冷蔵庫で寝かす。
⑤ 160℃で5分予熱し、10分焼く。

作り方

① クリームチーズを常温に戻し、泡立て器でクリーム状になるまで練る。その後、砂糖を加えさらに練る。
② 卵を割りほぐし、少量ずつ①に加え混ぜていく。
③ ふるった小麦粉、生クリーム、レモン汁、レモンの皮を順に加え混ぜる。
④ タルト生地に流し入れ、160℃で20〜30分焼く。
⑤ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やして、いただく。

スポンジケーキ

＜直径18cm型＞
温　　度：120℃
調理時間：30〜35分

材料（直径18cm型１個分）
卵(M) ………………3個
砂糖 ………………100g
薄力粉 ……………100g
無塩バター…………20g
バニラエッセンス…少々
薄力粉(型用)………適量
無塩バター(型用)…適量

＜直径20cm型＞
温　　度：120℃
調理時間：35〜40分

材料（直径20cm型１個分）
卵(L) ………………3個
砂糖 ………………120g
薄力粉 ……………120g
無塩バター…………25g
バニラエッセンス…少々
薄力粉(型用)………適量
無塩バター(型用)…適量

作り方

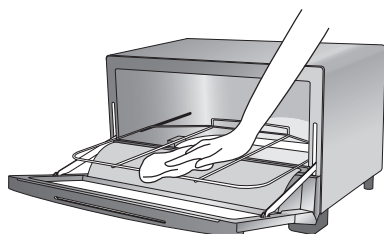
① ケーキ型の内側に無塩バターを塗り、薄力粉をふりかけて余分な粉は落とす。
② 卵をボールに入れて湯せんにかけ、砂糖を2〜3回に分けて入れながら泡立てる。
③ 湯せんからはずして生地で文字が書けるくらいまでよく泡立てたら、バニラエッセンスと薄力粉をふるい入れ、へらでさっくりと混ぜ、溶かしバターも加えて混ぜる。
④ ①の型に流し入れ、軽く落として空気を抜く。
⑤ ③の作業の途中で120℃で5分予熱しておき、予熱が終わるとすぐに焼き網の上にのせて焼く。

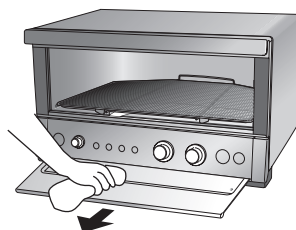
お手入れ

お手入れはこまめに行ってください。

本体・庫内・パンくずトレイ

台所用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し、固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取る。

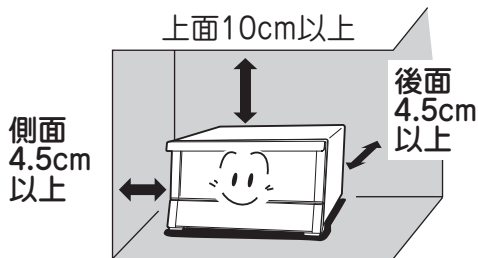
パンくずトレイに調理くずが残っていると焼きむらの原因になります。

パンくずトレイのはずしかた

矢印の方向に引き出す。
取り付ける時は必ず“上”印の入った面を上にして、奥まで確実に入れる。

焼き網・受皿

台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふく。みがき粉・たわしなどは使わない。

ご 注 意

- 必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。（表面を傷つけます）
- ヒーターは傷を付けたり、焼き網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。（ヒーターが割れるおそれがあります）
- ガラス窓に傷を付けない。（ガラス窓が割れるおそれがあります）
- 受皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。（フッ素加工を傷めます。また受皿にしょうゆやソースがついたままで加熱すると、シミができることがあります。）
- 焼き網は濡れたままや、水に浸けたまま放置しない。（サビが発生するおそれがあります）

使用場所について

- 前面と側面の片一方は開放する。
- 壁や家具から離す。樹脂製の熱に弱い壁・家具などからは、さらに距離を離す。（熱による変形･変色や火災を防ぐためです）
- 肩よりも高い位置に設置しない。（調理物を取り出す時、ドアに手が触れてやけどの恐れがあります）

故障かな？と思ったら

■ 修理を依頼される前にお確かめください。

症　　状		確認してください
● 加熱されない	→	● さし込みプラグが抜けていませんか?
● 途中でヒーターが消える ● ヒーターが消えたりついたりする ● ヒーターがつかない	→	● 本品は温度調節しているために自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。

愛情点検

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

こんなことはありませんか?

●さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
●さし込みプラグ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電しなかったりする。
●ヒーターが割れている。
●その他の異常・故障がある。

使用しないでお買い上げの販売店にご相談ください。

さし込みプラグやコンセントに、ほこりやごみがたまっている。

▶

ほこりやごみを取り除いてください。

仕　様

品　　番	ＳＫ－ＷＱ３
電　　源	交流 100V　50—60Hz
消費電力	1300W
外形寸法	幅 約370×奥行 約318×高さ 約222（mm）
庫内寸法	幅 約324×奥行 約269×高さ 約 87（mm）
質　　量	約 3.8Kg
温度調節	80℃ ～ 260℃
調理タイマー	30分計（電子音）電子タイマー
付属品	受皿 1枚

アフターサービスについて

保証書（この取扱説明書に印刷されています）

- 保証書は必ず「**お買上げ日・販売店名**」などの記入をお確かめのうえ､内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間は、お買上げ日から１年間です。**

補修用性能部品の保有期間

当社は、このオーブン＆トースターの補修用性能部品を**製造打切後、5年**保有しています。

性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
  保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
  修理により使用できる場合には、お客様のご要望により**有料修理**いたします。くわしくは､お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙または下記）にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

総合相談窓口　三洋電機（株）お客さまセンター

受付時間：9:00～18:30

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

地区	都市	電話番号
◆北海道地区	札幌	☎（011）290-1522
◆東北地区	仙台	☎（022）714-6137
◆関東地区	東京	☎（03）3815-1111
◆中部・北陸地区	名古屋	☎（052）533-5245
◆近畿・四国地区	大阪	☎（06）6994-9570
◆中国地区	広島	☎（082）297-6067
◆九州・沖縄地区	福岡	☎（092）461-8022

※郵便・FAXでご相談される場合は

三洋電機（株）お客さまセンター

〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX（06）6994-9510

修理相談窓口　三洋コンシューママーケティング（株）

受付時間：月曜日～金曜日 9:00～18:30
土曜･日曜･祝日 9:00～17:30

修理や部品に関するご相談は、お買い上げ販売店、または下記電話番号にお問い合わせください。

センター	都市	電話番号
東コールセンター	東京	☎（03）5302-3401
西コールセンター	大阪	☎（06）4250-8400

関東･首都圏及び近畿地区以外にお住まいのお客さまは下記の電話をご利用いただけます。

東コールセンターへの転送電話番号

地区	都市	電話番号
◆北海道地区	札幌	☎（011）833-7888
◆東北地区	仙台	☎（022）382-2213
◆長野地区	長野	☎（0263）26-1772
◆新潟地区	新潟	☎（025）285-2451
◆福島地区	福島	☎（024）945-6811

西コールセンターへの転送電話番号

地区	都市	電話番号
◆北陸地区	金沢	☎（076）237-6650
◆東海地区	名古屋	☎（052）979-3456
◆中国地区	広島	☎（082）293-9333
◆四国地区	高松	☎（087）844-8321
◆九州地区	福岡	☎（092）922-9311

◆沖縄地区　沖縄　☎（098）944-5018
受付時間：月曜日～土曜日（日曜､祝日および当社休日を除く）
9:00～12:00、13:00～17:30

住所・電話番号はご通知なしに変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

<利用目的>
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ http://www.sanyo.co.jpをご覧ください。

三洋電機株式会社

鳥取三洋電機株式会社
ホームアプライアンスビジネスユニット　〒680ー8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地